РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦМК
Протокол № 1 от 31.08. 2021 г
Председатель ЦМК
_____ Г. В. Тютюнникова

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УР
_____ О.А. Сурова
«31» 08 2021 года

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР
_____ Сержанова А.С.
«31» 08 2021 года

Организация-разработчик:
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:
Веретенникова О.М. -преподаватель биологии
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНО ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является обязательной частью ОПЦ «Общепрофессиональный учебный цикл » основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ОК 01-07** **ОК 09** **ОК 10** **ЛР 1- ЛР 11**	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий	основные понятия и термины микробиологии;классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных группмикроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевыеотравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека впитательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую ипищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
	потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Объем образовательной подготовки	90
в том числе:	
лекции	58
практические занятия	16
лабораторные работы	4
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме ***экзамена***	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	***2***	
	Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2	ОК1- ОК10 ЛР 2- ЛР 7
Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов **Тема 1.1. Морфология микроорганизмов**	**Содержание учебного материала**	***10***	
	Эукариоты и прокариоты. Классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	4	ЛР 2- ЛР 6 ОК1- ОК10
	Химический состав и обмен веществ микроорганизмов.	2	ОК1- ОК10 ЛР 9
	Лабораторные работы:		
	Изучение устройства микроскопа и правил работы с ним.	2	ОК1-ОК10 ЛР 10
	Изучение под микроскопом морфологии основных групп микроорганизмов	2	ОК1-ОК10 ЛР 10
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	2	ОК1-ОК10 ЛР 2- ЛР 7

	Ферменты микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов.	6	ОК1-ОК10 ЛР 2- ЛР6
	Практические занятия	**-**	
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Влияние внешних факторов среды на жизнедеятельность микроорганизмов	2	ОК1-ОК10, ЛР 1- ЛР6
	Практические занятия	**-**	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**	***8***	
	Инфекция и иммунитет. Микробиология пищевых продуктов	6	ОК1-ОК10, ЛР 2- ЛР6
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.	2	ПК1.1-ПК5.5; ЛР 2- ЛР6
	Практические занятия	**-**	
Раздел 2. Физиология питания **Тема 2.1** Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала:**	***4***	
	Характеристика основных питательных веществ. Физиологическая роль, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ОК1-ОК10, ПК1.1-ПК5.5; ЛР7, 12
	Практические занятия		
	Сравнительная характеристика продуктов питания по энергетической, физиологической и пищевой ценности.	2	ОК1-ОК10, ПК1.1-ПК5.5
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи	2	ОК 1-7, 9,10; ЛР 9 ПК1.2-1.5, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5, ПК 6.1
	Практические занятия:		
	Изучение схемы пищеварительного тракта и продуктов питания по степени усвоения	2	ОК1-ОК10, ЛР 9

			ПК1.1-ПК5.5
	Изучение продуктов питания по степени усвоения	2	ОК1-ОК10, ПК1.1-ПК5.5; ЛР 9
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Обмен веществ и факторы, влияющие на обмен веществ в организме. Калорийность пищи	2	ОК1-ОК10 ЛР7- 9
	Практические занятия:	-	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Основные понятия и принципы рационального питания.	2	ОК1-ОК10; ЛР7- 9 ПК11-ПК5.5
	Лечебное и лечебно-профилактическое питание	2	ОК1-ОК10; ЛР7- 9 ПК11-ПК5.5
	Практические занятия:		
	Рациональное питание. Характеристика диет. Назначение диетического (лечебного) питания	4	ОК1-ОК10; ЛР7- 9 ПК11-ПК5.5
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Пищевые отравления и инфекции.	4	ОК1-ОК10; ЛР1- 10 ПК 1.2-ПК5.5
Тема 3.1Личная гигиена работников пищевых	Личная гигиена работников пищевых производств	2	ОК1-ОК10, ЛР1- 10 ПК 1.2-ПК5.5
	Практические занятия:	-	
Тема 3.2 Санитарногигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, к освещению. Маркировка оборудования, инвентаря и посуды.	4	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5; ЛР1- 10
	Практические занятия:		

персонала	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	ОК1-ОК10, ЛР1- 10ПК 1.2-ПК5.5
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	4	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5; ЛР1- 10
	Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5 ЛР2- 10
	Практические занятия:		
	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж) Изучение блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5ЛР1- 10
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	4	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5ЛР1- 10
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию	2	ОК1-ОК10, ПК 1.2-ПК5.5ЛР1- 10
	Практические занятия: Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	2	ОК1-ОК10 ПК 1.1-.5.5, ЛР1- 10
	Консультации	**6**	
	Экзамен	**6**	
	ИТОГО	**90**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями по числу обучающихся, шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособиям и др.).

Технические средства обучения:

компьютер;

мультимедийные обучающие материалы;

1.1. Информационное обеспечение реализации программы

Обязательные печатные издания:

1. А. Н. Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования: в 2ч . - М.: Издательский центр «Академия», 2017

2. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек:электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим досту-па:www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
– Режим доступа: http://www.creative"chef.ru/
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru
11. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -экзамен

процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; -экзамен